

附表 2：

基隆市 111 學年度信義國中辦理校長及教師公開授課
共同備課紀錄表

教學時間	3/30 10:05-10:50	教學班級	804
教學領域	特殊需求-職業	教學單元	造型麵包製作
教學者	江雅婷	觀察者	紀汎儒
		觀察後會談時間	4/6 16:00

教材內容：
利用烘焙器材製作造型麵包

教學目標：
學生能看懂食譜準備材料並在觀看老師示範後，能在指導下練習分割整形做出造型麵包

學生經驗：
兩位輕度及兩位中度智能不足學生，兩位中度自閉症學生、一位罕病多重障礙(視覺+智能障礙)學生
學生能在指導下進行秤重，但仍不熟練
能進行分割滾圓動作，仍不熟練
能辨識烘焙相關基本的材料與工具
中度及罕病學生均需要直接的肢體協助

教學活動：
1. 練習準備工具並利用機器打麵糰至薄膜狀態
2. 練習秤重分割滾圓
3. 練習麵團整形，烘烤調整溫度
本單元共需三節課，本節觀課為第二節課

教學評量方式：
實作、觀察

觀察的工具和觀察焦點：

直接觀察
學生在教師示範時是否能專注並練習分割滾圓手法

(本表為參考格式，學校得視需求修改)

授課教師簽名： 江雅婷

觀課教師簽名： 紀汎儒

附表 3：

**基隆市 111 學年度信義國中辦理校長及教師公開授課
觀課紀錄表**

教學班級	8 年 4 班	觀察時間	112 年 3 月 30 日 第 3 節			
教學領域	特需-職業烘焙	教學單元	製作造型麵包			
教學者	江雅婷	觀察者	紀汎儒			
層面	檢核項目	檢核重點	優良	普通	可改進	未呈現
教師教學	1. 清楚呈現教材內容	1-1 有組織條理呈現教材內容	○			
		1-2 清楚講解重要概念、原則或技能	○			
		1-3 提供學生適當的實作或練習	○			
		1-4 設計引發學生思考與討論的教學情境	○			
		1-5 適時歸納學習重點	○			
	2. 運用有效教學技巧	2-1 引起並維持學生學習動機	○			
		2-2 善於變化教學活動或教學方法	○			
		2-3 教學活動融入學習策略的指導	○			
		2-4 教學活動轉換與銜接能順暢進行	○			
		2-5 有效掌握時間分配和教學節奏			○	
		2-6 使用有助於學生學習的教學媒材				○
	3. 應用良好溝通技巧	3-1 口語清晰、音量適中	○			
		3-2 運用肢體語言，增進師生互動	○			
		3-3 教室走動或眼神能關照多數學生	○			
4. 運用學習評量評估學習成效	4-1 教學過程中，適時檢視學生學習情形	○				
	4-2 學生學習成果達成預期學習目標	○				
班級經營	5. 維持良好的班級秩序以促進學習	5-1 維持良好的班級秩序	○			
		5-2 適時增強學生的良好表現	○			
		5-3 妥善處理學生不當行為或偶發狀況	○			
	6. 營造積極的班級氣氛	6-1 引導學生專注於學習	○			
		6-2 布置或安排有助學生學習的環境	○			
		6-3 展現熱忱的教學態度	○			

(本表為參考格式，學校得視需求修改)

授課教師簽名： 江雅婷

觀課教師簽名： 紀汎儒

附表 4：

基隆市 111 學年度信義國中辦理校長及教師公開授課
教學自我省思檢核表

授課教師姓名：江雅婷 教學班級：804 教學領域：特需-職業
教學單元名稱：製作造型麵包

序號	檢核項目	優良	普通	可改進	未呈現
1	清楚呈現教材內容	■	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	運用有效教學技巧	■	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	應用良好溝通技巧	■	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	運用學習評量評估學習成效	<input type="checkbox"/>	■	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	維持良好的班級秩序以促進學習	■	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	營造積極的班級氣氛	■	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	其他：	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

◎教學省思：

學生對於秤重的增減概念較為抽象
麵團太重要扣除，太少要增加
但扣除或增加單位的概念與麵糰的大小之間的連結較抽象
需要具象化以及更多練習才能加深印象
但製作麵包是有時效性的
每次僅能讓兩位同學練習輪流上場
每人能輪到的練習機會並不夠多
電子磅秤又只有一台
因此在時間壓力與人力的搭配上會顯得較有困難

(本表為參考格式，學校得視需求修改)

授課教師簽名：

江雅婷

觀課教師簽名：

江雅婷

附表 5：

基隆市 111 學年度信義國中辦理校長及教師公開授課 議課紀錄表

教學時間	112/3/30	教學班級	804		
教學領域	特需-職業	教學單元	製作造型麵包		
教學者	江雅婷	觀察者	紀汎儒	觀察後會談時間	112/4/6

一、教學者教學優點與特色：

能透過口訣讓學生掌握滾圓技巧
學生已能背住口訣並與教師搭配互動
滾圓過程中老師有依照個別需求給予指導
有請助理員協助視障學生個別給予協助
秤重過程有給予一個具體的正確麵團大小給予學生比對
給予具體常用生活用語替代抽象概念如
蓋保鮮膜發酵醒麵 變成 蓋棉被睡覺
滾圓排氣 變成 用力滾排氣放屁 讓學生清楚了解滾圓的目的

二、教學者教學待調整或改變之處：

秤重的孩子速度較慢，增減麵團過程花費較多時間
有時學生在等候秤重的麵團完成
學生雖有比對的麵團可觀看，但似乎無法拿捏得很準確，
視覺提示似乎仍不夠可再多給？

三、對教學者之具體成長建議：

增加電子磅秤數量？輪流讓每個孩子秤重？
藉此提升互相等待延遲的時間
或者全部秤重完再一起進行滾圓？

(本表為參考格式，學校得視需求修改)

授課教師簽名：

江雅婷

觀課教師簽名：

紀汎儒